

Orangen - Schoko - Muffins Variante 1

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
1		Unbehandelte Orange
3		Eier
200	Gramm	Zucker
180	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
200	Gramm	Blockschokolade
1	Essl.	Öl

Anleitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen, dann abkühlen lassen. Die Orange heiß waschen und trockenreiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Eier und den Zucker in einer Schüssel dick-cremig schlagen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und mit Orangensaft, -schale, Milch und Butter unter die Eier-Zucker-Creme rühren. Das Muffinsblech ausfetten. Den Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen. Die Muffins auf der mittleren Schiene im Ofen (Gas 3, Umluft 180°C) etwa 15 Minuten backen. Im Blech etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Für die Glasur die Schokolade mit dem Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Muffins mit der Oberseite in die Schokolade tauchen. Die Glasur fest werden lassen.